TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	12,5
Peso netto (Kg)	260
Larghezza (mm)	1620
Profondità (mm)	1260
Altezza (mm)	400

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA ELETTRICO per 12 PIZZE da 300 mm, **MODULARE, Componibile** :

.

- versione con **frontale inox**,
- **CAMERA di COTTURA TOTALMENTE in REFRATTARIO da mm 1230x930x170h**, con piano di cottura e cielo ad alte prestazioni e resistenza,
- **capacità di carico per camera**: **12 PIZZE diam. 300 mm** o **4 Teglie da mm 600x400**,
- **resistenze corazzate "hy·pe"** in acciaio inossidabile integrate nel refrattario del piano di cottura e del cielo,
- **pannello di controllo digitale**,
- **controllo della potenza del piano di cottura e del cielo separate**,
- **massima temperatura di cottura 450 °C,**
- isolamento termico,
- scarico vapori sul retro camera,
- **comandi indipendenti** per ogni camera,
- **resistenze Corazzate ad AGO inserite 1 per ogni foro del REFRATTARIO** di cielo e platea, **assicurano** la **massima UNIFORMITA' di TEMPERATURA**,..risultando nel contempo **FACILMENTE SOSTITUIBILI SINGOLARMENTE** dal retro **SENZA SMONTARE il REFRATTARIO**,
- **sportello con finestra in vetro temperato**,
- sportelli frontali controbilanciati,
- **lampade alogene** ad alta resistenza e capacità luminosa.

Accessori/Optional:

- **supporti per forni** con **guide portateglie** realizzati in acciaio verniciato, disponibili con **altezza** di **mm 500, mm 700 e mm 860**,

- **celle di lievitazione** per forni monoblocco, versione con frontale inox, riscaldamento elettrico **con controllo termostatico (temp.0°/+90°C)** disponibili con **altezza** di **mm 500** e **mm 700** per adattarsi ai moduli con 1 o 2 camere,
- **piedi per cella di lievitazione**,
- **modulo cappa unico con frontale inox**,
- **kit 4 ruote**, di cui 2 con freno.

.
MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-EC12/I	Forno pizza elettrico per 12 pizze da mm 300, CAMERA COMPLETAMENTE in REFRATTARIO da mm 1230x930x170h, V.400/3, Kw.12,5, Peso 260 Kg, dimensioni esterne mm 1620x1260x400h	**€ 5.516,68** *+ IVA* € 6.730,35 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-PPD 	**Piedi per celle di lievitazione**	**€ 80,68** *+ IVA* € 98,43 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni
ITF-KRF 	**Kit 4 ruote**	**€ 200,95** *+ IVA* € 245,16 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni
ITF-SEC12 	**Supporto in acciaio verniciato**	**€ 672,80** *+ IVA* € 820,82 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni
ITF-KC12 	**Modulo cappa unico con frontale inox**	**€ 672,80** *+ IVA* € 820,82 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni
ITF-BC12/I 	**Cella di lievitazione con frontale inox**	**€ 1.580,53** *+ IVA* € 1.928,25 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

Camera di cottura totalmente rivestita in **materiale refrattario**. **Resistenze corazzate Hype** inserite nel materiale refrattario.

EURO / CL

Forno elettrico modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria. Disponibile in versione CLASSIC e STAND. Possibilità di inserire la "vaporiera" su ogni camera di cottura.

CL

PANNELLO COMANDI DIGITALE

Regolazione separata potenza cielo e piano di cottura

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

450°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA

ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO

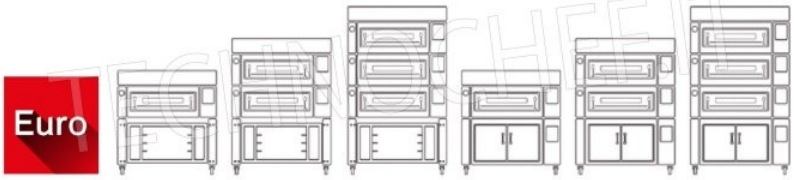
VALVOLA REGOLABILE PER SCARICO VAPORI

MODULO CAPPA CON MOTORE E KIT ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI

OPTIONAL

TECHNOCHEF.IT

Composizioni EURO | EURO Compositions | EURO Compositions | EURO Varianten | EURO Composiciones



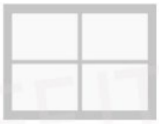
TECHNOCHEF.IT

CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

EC12 I/R
ES12 I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 123 x P/D 93 cm

12 Pizze Ø 30 cm
4 Teglie 60x40 cm
4 Baking pans 60x40 cm



TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

CE

Euro	Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	KW	KW/h	Ampere	°C	60x40 cm
EC12 / ES12 I/R - DECK	17	123	93	40	162	126	260/220	400/3/50-60	12,5	6	20	0/450	
KC12 / KS12 - HOOD				16	162	143	45						
BC12 / BS12 - PROVER				70/50	162	126	120/105	230/1/50-60	1	0,5		0/90	28/12
SEC12 / SES12 - STAND				86/70/50	163	126	56/51/44						24/9/9

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front R = Frontale rustico / Country Style Front